

Czwarte warsztaty Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere w Chef's Table: kuchnia roślinna z Ernestem Jagodzińskim.

Dni 27 i 28 listopada 2023 roku na zawsze pozostaną w pamięci młodych miłośników sztuki kulinarnej, a zwłaszcza pasjonatów kuchni roślinnej. W przepięknym studiu Chef's Table by Ernest Jagodziński w Poznaniu odbyły się czwarte warsztaty Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere. Poprowadził je sam znany właściciel, Ernest Jagodziński.

Chef's Table to nie tylko studio kulinarne. To miejsce, gdzie jedzenie staje się sztuką, a kuchnia – czymś więcej niż tylko miejscem gotowania. To przestrzeń, gdzie smaki, relacje, emocje i pasja łączą się w jedno, tworząc niezapomniane doświadczenie kulinarne.

Pierwszy dzień warsztatów rozpoczął się wyjątkowym wykładem na temat mikro ziół. Ernest Jagodziński zabrał uczestników w podróż po świecie smaków, które wynikają z harmonijnego połączenia różnych ziół. Jednym z głównych punktów tego wykładu było wprowadzenie do fascynującego świata roślin firmy Koppert Cress, której szef Ernest jest jedynym ambasadorem w Polsce.

Warsztaty kulinarne skoncentrowały się na kuchni roślinnej, odkrywając przed młodymi kucharzami nie tylko inspirujące połączenia smakowe, ale także pomysły na dania, które mogą z powodzeniem zagościć w menu restauracji. Wśród przygotowanych potraw znalazły się:

- stek z selera z truflowym demi glace z warzyw i wędzonym bocznikiem,
- bowl z wegańskim tuńczykiem, fasolką edamame, ponzu, smażonym ryżem z warzywami i liśćmi shiso,
- congee, czyli azjatycka zupa ryżowa z orzechami nerkowca, imbirem, fasolką edamame i tofu,
- pierożki z grzybami, serem bursztyn i olejem tahoon,
- krem z topinamburu z chipsami z topinamburu i kawą,
- wege burger.

Co sprawiło, że te warsztaty były wyjątkowe? Po pierwsze, trwały one dwa dni, co pozwoliło uczestnikom na głębsze zanurzenie się w świat kuchni roślinnej. Po drugie, grupy liczyły po 12 osób, co stworzyło kameralną atmosferę sprzyjającą wymianie doświadczeń i zdobywaniu wiedzy.

Ernest Jagodziński, jako ambasador Koppert Cress, nie tylko dzielił się swoimi umiejętnościami kulinarnymi, ale również otworzył drzwi do świata mikro ziół i innych roślinnych przysmaków. Przyszli szefowie kuchni mieli okazję nie tylko obserwować, ale również aktywnie uczestniczyć w procesie tworzenia dań, zdobywając praktyczne umiejętności pod jego czujnym okiem.

Podsumowując, czwarte warsztaty Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere w Chef's Table by Ernest Jagodziński to nie tylko lekcja kulinarnego rzemiosła, ale także podróż w świat smaków, inspiracji i pasji do kuchni roślinnej. Dla wszystkich młodych kucharzy to wydarzenie było niepowtarzalną okazją do nauki, doświadczenia i tworzenia nowych, smakowych doznań.

O Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere:

Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere to autorski projekt edukacyjny Belvedere Gourmet Group. Misją Akademii jest aktywne wsparcie młodych talentów w rozwoju oraz pogłębianie pasji do kreowania smaków poprzez zetknięcie z doświadczeniem sztuki kulinarnej na najwyższym możliwym poziomie przekazywanym przez wybitnych trenerów i ekspertów: kucharzy, cukierników oraz gości specjalnych Akademii. Co istotne, koncept Akademii jest formułą otwartą. Zakłada nie tylko rozwój jej studentów, ale również jej samej, jako miejsca łaknącego nowych pomysłów, czy koncepcji. Dlatego też

Akademia zakłada ewolucję zarówno podczas pierwszej edycji, jak i kolejnych, po to, aby być miejscem wyjątkowym każdego dnia. Jest otwarta na nowych trenerów, kolejnych ekspertów, a także Mecenasów mogących objąć ją opieką.

Więcej informacji o Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere znajduje się na stronie internetowej www.akademiamistrzowsmaku.pl oraz na profilach społecznościowych:

facebook.com/AkademiaMistrzowSmaku, instagram.com/akademiamistrzowsmaku.